

MONATSFAVORIT

Nitro Cold Brew

ZUTATEN

für 750 ml

- 750 ml kaltes Wasser
- 45 g Kaffeepulver,
*Mahlgrad zwischen
Filterkaffee und French
Press (je nach Volumen
der Kanne – Kaffee- und
Wassermenge anpassen)*

Hier im
KAFFEEHAUS
genießen!

ZUBEREITUNG

Kaffeepulver in den Filter der Cold Brew-Kanne geben.
Wasser in die Kanne gießen und mit Filter und Kannendeckel verschrauben.
Im Kühlschrank 10 bis 14 Stunden ziehen lassen. Im Anschluss in einen
Profi-Nitro-Sahnespender füllen, gut schütteln und dann ins Glas spritzen.
Wer eine Nitro-Zapfanlage zur Hand hat, noch besser.



April '24
Karte
zum Mitnehmen

Kaffeelust

Espresso einfach/doppelt	2,20 €/3,20 €
Café Crema	3,20 €
Americano	3,20 €
Filterkaffee frisch gebrüht, Kanne	5,90 €
Cappuccino ⁱ	4,20 €
Latte Macchiato ⁱ	4,20 €
Flat White ⁱ	4,20 €
Milchkaffee ⁱ	4,20 €
Espresso Macchiato einfach/doppelt ⁱ	2,80 €/3,60 €
Cortado ⁱ	2,80 €
Chai Latte ⁱ	3,80 €
Dirty Chai Latte ⁱ	4,20 €
Heiße Schokolade ⁱ	4,20 €
Tee, versch. Sorten	3,20 €
Cascara-Tee, Kakaoschalen-Tee	3,20 €
Mineralwasser 0,5l	3,50 €
Erfrischungsgetränke 0,5l	3,80 €
Cola 0,33l ^j	3,20 €

SELBSTBEDIENUNG

*Wir freuen uns, Sie an unserer Kaffee & Kuchentheke begrüßen zu dürfen.
Sauberes Trinkwasser ist ein Menschenrecht. Bedienen Sie sich an unserer Wasserquelle!*

Allergene: i = Milch, j = Schwefeldioxid



NITRO COLD BREW im Rampenlicht

Nitro Cold Brew ist eine innovative Variante von Cold Brew Coffee, die in den letzten Jahren an Popularität gewonnen hat. Bei der am meist angewandten Herstellung wird grob gemahlener Kaffee über einen längeren Zeitraum in kaltem Wasser gebrüht, dann gefiltert und anschließend mit Stickstoffgas versetzt, das dem Getränk ein einzigartiges Geschmacksprofil verleiht. Nitro Cold Brew schmeckt oft fruchtig, süß.

Der Geschmack von Nitro Cold Brew ist noch intensiver als bei herkömmlichem Cold Brew, wobei der Stickstoff die Aromen des Kaffees verstärkt und eine glattere Tasse erzeugt. Je nach Kaffee wird dieser oft als süßlich und vollmundig beschrieben, mit Nuancen von Schokolade und Nüssen.

Die perfekte Zubereitung: Grundsätzlich eignen sich alle Kaffees dafür. Für facettenreiche Geschmackserlebnisse raten wir zu Kaffees mit komplexeren Aromaprofilen, die insbesondere in den fruchtigen Bereich gehen. Dunkle Röstungen und Robustakaffees sind weniger geeignet, sie neigen zu Bitterkeit. Zudem fehlen komplexe Aromen, die Cold Brew so spannend machen. So eignet sich auch unser Kaffee des Monats April mit seinem Geschmacksprofil ausgezeichnet für die Zubereitung von Nitro Cold Brew! Mahlgrad: grob, unsere Empfehlung: gemahlen für Filterkaffee oder Frenchpress.

Für mehr Kaffeewissen:



kaffeelust.de
Unser Lieblingsthema
Kaffee – jetzt online

kaffee-academy.de
Werden Sie Barista!



So schmeckt der Frühling!



Direkt
zum
Kaffee



MASASU

HERKUNFT:
BURUNDI,
MUYINGA
SORTE:
100 % ARABICA
VARIETÄT:
RED BOURBON
PROFIL:
HIMBEEREN,
MANGO, VANILLE
AUFBEREITUNG:
TROCKEN
STÄRKE:



Im Norden von Burundi in einer wunderschönen Hügellandschaft der Provinz Muyinga wird der Masasu in einer Höhe von 1.500 bis 1.700 Metern angebaut und anschließend von der Waschungstation „Karambo“ weiter verarbeitet. Das Tassenprofil ist komplex und ausgewogen, vollmundig mit süßen und saftigen Noten, was diesen Kaffee besonders aromatisch macht.

WWW.MURNAUER-KAFFEEROESTEREI.DE